

**MODIFIKASI RASA LOBSTER DENGAN DABU DABU LILANG BAKAR BARA; KEMASAN
DAN LOGO**

TUGAS AKHIR

Oleh:

Gloria Estevin Tigau

NIM: 21061016

Helna Ayu Lestari Saogo

NIM: 21061017

Almas Afifah Aulia

NIM: 21061014



**KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET DAN TEKNOLOGI POLITEKNIK
NEGERI MANADO**

JURUSAN PARIWISATA PROGRAM STUDI DI PERHOTELAN

TAHUN 2024

DAFTAR TABLE.....	xx
BAB I.....	1
PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Identifikasi Masalah.....	2
1.3 Batasan Masalah.....	2
1.4 Rumusan Masalah	2
1.5 Tujuan Penelitian.....	3
1.6 Manfaat Penelitian.....	3
BAB II.....	4
KERANGKA TEORI	4
2.1 Sejarah Awal Mula Lobster Menjadi Makanan	4
2.2 Pengertian Dabu-dabu.....	8
2.3 Sejarah Desa lilang	8
2.4 Dabu-Dabu Lilang.....	8
2.5 Pengertian Modifikasi Makanan	9
2.6 Pengertian Kemasan	9
2.7 Pengertian dan Sejarah Kemasan Besek	9
2.8 Pengertian Logo	11
2.9 Penerapan Dabu Dabu Lilang pada Lobster Beserta Kemasan Dan Logo	11
BAB III	12
METODOLOGI PENELITIAN.....	12
3.1 Objek Penelitian	12
3.2 Jenis Penelitian.....	12
3.3 Lokasi Penelitian	13
3.4 Desain Penelitian.....	13
3.5 Pengumpulan Bahan Baku	13
3.6 Aplikasi yang digunakan untuk Desain Logo	14
3.7 Bahan pembuatan lobster dan dabu dabu lilang bakar bara	14



3.7.1	Bahan-Bahan Untuk Lobster	15
3.7.2	Bahan-Bahan Untuk Dabu Dabu Lilang Bakar Bara.....	15
3.8	Bahan-bahan untuk Kemasan Besek Bambu	16
3.9	Ragam Inspirasi untuk Logo	16
3.11	Persiapan dan Pengolahan Lobster.....	17
3.12	Persiapan Pemilihan Kemasan Besek	17
3.13	Pemilihan komponen untuk desain logo	17
3.14	Proses Eksperimen	17
3.15	Pengujian Sensori.....	18
3.16	Analisis Data	18
BAB IV	19
HASIL DAN PEMBAHASAN	19
4.1	Gambaran Umum Objek Penelitian	19
4.1.1	Proses Pembersihan Lobster.....	19
4.1.2	Proses <i>Blanching</i> Lobster Dengan Teknik <i>Mirepoix</i>	19
4.1.3	Proses Pembuatan Dabu Dabu Lilang Bakar Bara	21
4.2	Proses Uji Coba 1 Sampai 5x.....	22
4.3	Kandungan Gizi Lobster Dengan Dabu-dabu Lilang Bakar Bara.....	31
4.4	Hasil Dokumentasi Responden	32
4.5	Mengemas hidangan Lobster dengan Dabu-dabu Lilang bakar bara menggunakan Kemasan Besek Bahan dasar Bambu.....	34
4.6	Desain Logo Untuk Lobster dengan Dabu-dabu Lilang bakar bara.....	35
4.6.1	Arti nama logo	35
4.6.2	Pemilihan warna dan artinya	35
4.6.3	Arti bentuk.....	36
BAB V	37
KESIMPULAN	37
5.1	Kesimpulan.....	37
5.2	Saran.....	37

DAFTAR PUSTAKA38

LAMPIRAN-LAMPIRAN40



BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Lobster merupakan salah satu jenis seafood yang sangat dihargai karena rasa dan tekstur dagingnya yang lezat. Di pasar kuliner, lobster sering dianggap sebagai hidangan mewah dan eksklusif. Namun, dalam beberapa tahun terakhir, persaingan di pasar seafood semakin ketat, dan produsen dihadapkan pada tantangan untuk menciptakan produk yang tidak hanya berkualitas tinggi tetapi juga inovatif dan menarik bagi konsumen.

Salah satu cara untuk membedakan produk lobster dari yang lainnya adalah dengan melakukan modifikasi rasa. Salah satu metode modifikasi rasa yang menarik adalah penggunaan bumbu lokal yang khas, seperti dabu-dabu lilang bakar bara. Dabu-dabu lilang bakar bara adalah bumbu khas Sulawesi Utara yang dikenal dengan kombinasi rasa pedas dan asam yang kuat, yang dapat memberikan sentuhan unik pada lobster. Penggunaan bumbu ini diharapkan dapat menambah daya tarik rasa lobster dan memperluas pasar konsumen yang mencari pengalaman kuliner baru.

Selain dari aspek rasa, kemasan dan logo juga memainkan peran penting dalam pemasaran produk. Kemasan yang menarik tidak hanya melindungi produk tetapi juga menarik perhatian konsumen dan memberikan informasi penting tentang produk tersebut. Logo yang representatif dan desain kemasan yang inovatif dapat meningkatkan persepsi nilai dan daya tarik produk, serta membedakannya dari kompetitor di pasar.

Oleh karena itu, berdasarkan latar belakang diatas maka peneliti mengangkat judul **“MODIFIKASI RASA LOBSTER DENGAN DABU-DABU LILANG BAKAR BARA”** penelitian ini bertujuan untuk mengeksplorasi modifikasi rasa lobster dengan penggunaan dabu-dabu lilang

bakar bara dan bagaimana desain kemasan serta logo yang menarik dapat meningkatkan daya tarik dan potensi keberhasilan produk di pasar. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi signifikan terhadap pengembangan produk makanan laut yang lebih inovatif dan dapat diterima dengan baik oleh konsumen.

1.2 Identifikasi Masalah

- a. Bagaimana menambahkan nilai pada rasa lobster agar lebih menarik dengan menambahkan dabu-dabu lilang bakar bara.
- b. Bagaimana merancang kemasan yang tidak hanya melindungi produk tetapi juga meningkatkan daya tarik.
- c. Bagaimana merancang logo agar dapat mengkomunikasikan nilai produk secara efektif.

1.3 Batasan Masalah

Penulis membatasi masalah dengan fokus pada modifikasi rasa lobster menggunakan dabu-dabu lilang bakar bara, serta pengembangan dan evaluasi kemasan dan logo tanpa mencakup aspek produksi dan distribusi secara menyeluruh.

1.4 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas peneliti merumuskan masalah yaitu, bagaimana mengolah lobster dengn dabu-dabu lilang bakar dan membuat kemasan dengan gaya tradisional serta membuat logo.

1.5 Tujuan Penelitian

- a. Mengembangkan dan mengevaluasi modifikasi rasa lobster menggunakan bumbu dabu-dabu lilang bakar bara untuk menciptakan cita rasa yang unik dan menarik.
- b. Merancang kemasan yang menarik untuk meningkatkan daya tarik visual dan memperkenalkan ciri khas kemasan *traditional*. dan informasi produk.
- c. Merancang logo yang menarik sebagai gambaran informasi produk

1.6 Manfaat Penelitian

Dalam penelitian ini penulis mengharapkan beberapa manfaat yang biasa di dapat yaitu:

- a. Bagi Penulis

Sebagai penambah pengalaman praktis dalam melaksanakan penelitian yang melibatkan pengolahan makanan, evaluasi konsumen, dan desain produk, yang dapat berguna untuk karir di masa depan, baik dalam industri kuliner atau bidang terkait.

- b. Bagi Politeknik Negeri Manado

Sebagai panduan atau pedoman dalam proses perkuliahan untuk menambahkan dan melengkapi bahan referensi pada perpustakaan Politeknik Negeri Manado.